

Rezepte mit Zwetschgen und Pflaumen

Klassischer Zwetschgenkuchen mit Hefeteig

1/8 l Milch
30 g Hefe
375 g Mehl
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g Butter

Die Milch erwärmen und die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln.
Das Mehl in eine Rührschüssel geben, mit Zucker und Salz mischen und eine Mulde hinein drücken. Das Ei in die Mulde geben. Die handwarme Butter in Flöckchen schneiden und obenauf geben. Milch und Hefe hinein gießen. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

3 EL Paniermehl oder
Semmelbrösel
2 kg Zwetschgen

Den Teig mit einem Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig mit der Hand durchkneten und in der eingefetteten Fettpfanne verteilen. Das Paniermehl darüber streuen. Die Zwetschgen waschen, entsteinen und schuppenförmig dicht auf den Teig legen. Den Teig nochmals ca. 10 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

etwas Zucker

Nach dem Backen mit Zucker bestreuen.
Je nach Geschmack den Kuchen mit frisch geschlagener Sahne servieren.

Die Ruhezeit des Teiges kann verkürzt werden, wenn der Teig 4 Minuten bei Auftaustufe 90-180 Watt in der Mikrowelle gärt.

Variante mit Streuseln

180 g Butter
250 g Mehl
175 g Zucker
25 g geriebene Mandeln
etwas Zimt und Salz

Die Butter schmelzen.
Das Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen. Die Butter tropfenweise zugeben und mit den Knethaken der Küchenmaschine vermengen, bis Klümpchen entstehen.
Die Streusel auf den Zwetschgen verteilen und mitbacken.

Pflaumenkompott

(4 Portionen)

500 – 750 g Pflaumen
1/8 – 1/4 l Wasser
3-4 EL Zucker
1/2 Zimtstange

Die Pflaumen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Wasser und Zucker ankochen.
5 – 10 Minuten in der Nachwärme garen.

Zwetschgen-Streuselkuchen mit Pudding

1 Pck. Puddingpulver Vanille 2 EL Zucker 500 ml Milch	Den Pudding nach Packungsanweisung herstellen. Beim Erkalten gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
900 g Zwetschgen (brutto)	Die Zwetschgen waschen und entsteinen. Eine 28er Springform einfetten. Den Backofen auf 200 °C vorheizen (Ober- u. Unterhitze).
175 g Butter 300 g Mehl 150 g Zucker 1 Pck. Vanillezucker	Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Mehl mit Zucker und Vanillezucker mit einer Gabel vermischen und die flüssige Butter unterrühren. Mit den Händen zuletzt verkneten bis krümelige Streusel entstehen.
etwas Zimt	Zwei Drittel der Streuselmasse in die Springform geben und als Boden leicht andrücken. Darüber den Pudding verteilen, dann die Zwetschgen mit der Schale nach unten auf den Pudding legen. Je nach Geschmack mit etwas Zimt bestreuen. Die restlichen Streusel über die Zwetschgen streuen. Für etwa 40 Minuten backen.
	Für ein Backblech die doppelte Menge der Zutaten nehmen.

Pflaumenauflauf mit Haferflockenkruste

(4 Portionen)

½ Vanilleschote	Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herausschaben.
75 g Butter 3 Eigelb 70 g Honig	Butter, Eigelb und Honig schaumig rühren.
250 g Magerquark 100 g kernige Haferflocken 75 g gemahlene Mandeln 2 EL Speisestärke 2 TL Backpulver 3 Eiweiß	Quark, Haferflocken, Mandeln, Speisestärke, Backpulver und Vanillemark unter den Teig rühren.
500 g Pflaumen	Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Eine Auflaufform einfetten und die Masse einfüllen. Die gewaschenen und entsteinen Pflaumen auf den Teig geben.
50 g Butter 25 g Honig	Butter und Honig schmelzen.
50 g kernige Haferflocken 25 g gemahlene Mandeln	Die Haferflocken und Mandeln darin wenden und auf die Pflaumen geben. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 35 Minuten backen.

Zwetschgenknödel aus Quark-Grieß-Teig (4 Portionen)

500 g Magerquark	Den Quark, das Ei und Salz mit Vanillezucker und Grieß zu einem glatten Teig verrühren und 20 Minuten ruhen lassen.
1 Ei, etwas Salz	
1 Pck. Vanillezucker	Die gewaschenen und entsteineten Zwetschgen in etwas Zucker wälzen und mit Teig umhüllen. In Salzwasser 20 Minuten köcheln lassen.
150 g Grieß	
600 g Zwetschgen/Pflaumen etwas Zucker	
50 g Mandelsplitter	Die Mandelsplitter in der Butter rösten und mit Zimt und Zucker zu den Knödeln servieren.
100 g Butter	
Zimt und Zucker	

Pflaumensuppe (4 Portionen)

500 g Pflaumen/Zwetschgen	Die Pflaumen waschen und entsteinen. Mit Wasser, Zimt, Zucker und Salz ankochen und 8-10 Minuten fortkochen. Die Zimtstange herausnehmen.
1 l Wasser	
½ Zimtstange oder ½ Vanilleschote	
etwas Zucker und Salz	
30 g Speisestärke	Die Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen, einrühren und ½ Minute in der Nachwärme garen. Mit Zucker abschmecken.

Die Suppe schmeckt warm und kalt und passt gut zu Waffeln.

Zwetschgencreme (4 Portionen)

750 g Zwetschgen/Pflaumen	Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und klein schneiden. Im Apfelsaft weich kochen, pürieren und durch ein Sieb streichen.
100 ml Apfelsaft	
1 TL Zitronenschale	Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben.
1 EL Zitronensaft	
3 frische Eier	Eier und Zucker cremig schlagen. Das Zwetschgenpüree nochmals aufkochen und heiß mit dem Schneebesen unter die Eicreme ziehen. Alles bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen (nicht kochen!). Creme in vier Dessertschalen füllen und erkalten lassen.
4 EL Zucker	
¼ l Sahne	Vor dem Servieren die Sahne steif schlagen und die Creme mit Sahnetupfen und Minze garnieren.
Minzblättchen	

Speisen mit rohen Eiern ständig kühl stellen und alsbald verbrauchen. Unbedingt frische Eier verwenden.

Zwetschgen in Rotwein

(4 Portionen)

3 kg Zwetschgen
1 kg Zucker
4 EL Gelierzucker
700 ml Rotwein
¼ EL Gewürznelken
3 Stangen Zimt

Die Zwetschgen entsteinen und mit Zucker und Gelierzucker vermengen.

Den Rotwein mit den Gewürzen und Zwetschgen heiß werden lassen, aber nicht kochen. Noch heiß in die sterilisierten Gläser füllen.

Die Gläser umdrehen und etwa 20 Minuten stehen lassen. Die Zwetschgen sind 7 - 8 Monate haltbar.

Ideal zu Milchreis, Kaiserschmarrn oder anderen Mehlspeisen.

Herbstmarmelade

Aus Zwetschgen, Birnen, Äpfeln und Holunder

400 g Zwetschgen/Pflaumen
300 ml Holundersaft
400g Birnen
400 g Äpfel

Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen, den puren Holundersaft sowie die geschälten und kleingeschnittenen Birnen und Äpfel in einen großen Topf geben.

1 Stange Zimt
½ TL Nelkenpulver
500 g Gelierzucker 3:1

Dazu die Zimtstange, das Nelkenpulver sowie den Gelierzucker geben.

Alles zusammen ca. 6 Minuten kochen. Die heiße Masse in sterile Gläser (randvoll) füllen.

Wer keine Fruchtstücke in der Marmelade möchte, kann die Fruchtmasse mit dem Zauberstab pürieren.

Zwetschgenmus

5 kg Zwetschgen/Pflaumen
250 g Zucker
1 Zimtstange
1 Nelke

Pflaumen waschen, entsteinen und portionsweise im Mixer zerkleinern.

Mit Zucker und Gewürzen mischen, in die Fettpfanne, einen Bräter oder in große Kochtöpfe füllen. Backofen auf 250 °C vorheizen.

Den Bräter oder die Kochtöpfe ohne Deckel direkt auf den Backofenboden stellen, die Fettpfanne in die untere Einschubleiste schieben.

Die Fruchtmasse bei 250 °C ankochen, zum Einkochen auf 175 bis 200 °C zurückschalten. Die Backofentür etwas offen lassen, damit der Dampf entweichen kann. Das Mus muss immer leicht am Kochen bleiben. Ab und zu umrühren und die Masse am Topf- oder Fettpfannenrand und Boden lösen.

Für 5 kg Fruchtmasse rechnet man ca. 3 bis 5 Stunden Kochdauer. Das Mus heiß in sterile Gläser füllen (randvoll) und diese sofort verschließen.